

## Menu Saveurs « Au fil des saisons »

48.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

58.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

### Les Entrées :

- |  | <u>A la carte :</u> |
|--|---------------------|
| - Terrine de foie gras, pomme, armagnac et canard fumé, Marmelade d'oignons, toasts briochés   | 18.50€              |
| - La ficassée d'escargots et gnocchis à la persillade, Emulsion moutarde, quelques pousses   | 17.00€              |
| - Marinade de Saint Jacques et céleri boule, Rémoulade de radis d'hiver et baies roses, vinaigrette d'algues, passion et citron caviar     | 17.00€              |
| - Le croustillant à la Duxelles de Champignons, médaillon de volaille farcie, Gelée à la truffe de Bourgogne, sauce crémeuse en Cappuccino | 18.00€              |

### Les plats :

- |   |        |
|---|--------|
| - Le filet de flétan sur peau, déclinaison de courges du moment, Crémeux châtaignes à l'huile de noisettes                          | 26.00€ |
| - La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché   | 25.00€ |
| - Le pavé de cervidé, sauce Grand Veneur, billes de coing acidulées, Blinis betterave et Raifort, mousseline de topinambours        | 27.00€ |
| - Le paleron de bœuf en duo, le parmentier aux carottes confites, L'émincé à la plancha, bâtons de salsifis, jus simple aux oignons | 25.00€ |

### Les fromages :

- |  |       |
|--|-------|
| - Plateau de fromages affinés (supplément de <u>6.50€</u> au menu) | 9.50€ |
| - Faisselle de fromages blanc (supplément de <u>3.50€</u> au menu) | 5.00€ |

### Les desserts :

- |   |        |
|---|--------|
| - Minestrone d'ananas « pain de sucre » à la vanille, financier aux raisins secs, Sorbet passion et vinaigrette pina colada | 12.00€ |
| - L'entremets chocolat « Manufacture Cluizel » et crème de marron, Espuma de courges, sorbet mandarine et gelée kumquat     | 12.00€ |
| - La brioche trois pépins façon pain perdu au gingembre confit, Chiboust à la cannelle, crème anglaise au Calvados          | 12.00€ |
| - Le moelleux au chocolat « El Jardín », sorbet cacao, Tuile au Grué et cazette du Morvan, ganache chocolat blanc           | 12.00€ |

### Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

- Menu petit Gourmand à 14.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces maison + 1 boisson (jus de pomme, orange, sirop à l'eau, coca-cola ou orangina)
- Menu du petit Gourmet à 25.00€ : Terrine de foie gras, Paleron de bœuf à la plancha ou suggestion poisson, assiette gourmande